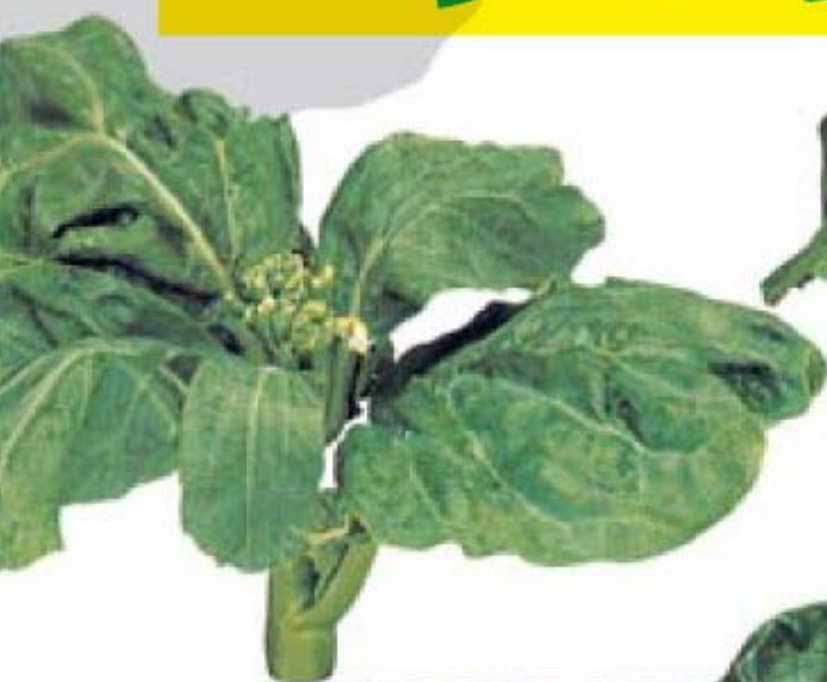


預防農藥中毒

毒菜



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department

甚麼是「毒菜」?

所謂「毒菜」是指受違禁農藥污染的蔬菜。在香港特別行政區，農藥中毒個案大多是由於進食了含殘餘農藥「甲胺磷」的蔬菜所引致。

「毒菜」的出現

- 受農藥污染的蔬菜通常是來自內地的葉菜類。例如：菜心、白菜、菠菜、薺菜、塘蒿、枸杞和芥蘭等。
- 食物環境衛生署已在各口岸抽查，減少「毒菜」流入本地市場。

中毒的徵狀

- 吃了含有甲胺磷的蔬菜，患者會在數小時內產生嘔吐、腹瀉、肚痛、作嘔、暈眩和身體麻木等徵狀。
- 嚴重者更會呼吸困難、視力模糊和抽筋等。
- 市民如果懷疑甲胺磷中毒，就應立即向各醫院或診所求醫。

預防農藥中毒

想減少因吃蔬菜而引致中毒的機會，可採用以下方法處理蔬菜：

1. 把蔬菜的外葉去掉。



2. 在清水下重複沖洗數次。



3. 把蔬菜浸在清水中約一小時，然後再清洗。*或用滾水將菜灼約一分鐘，灼過的水要棄掉不用。



4. 最後要徹底把菜煮熟，才可食用。



* 如欲使用化學劑，可加少量食用梳打粉於清水中浸菜，再在清水下徹底清洗。



洗煮蔬菜要衛生 去除農藥免擔心

市民如欲聆聽有關預防農藥中毒
的資料，可致電食物環境衛生署
電話熱線：**2868 0000**